Panna cotta van yoghurt, citroenverbena en citroengras



Ingredienten voor 4 Personen

400	ml	Yoghurt
200	ml	Room
enkele	blaadjes	Citroengras
1		Citroenverbena
120	g	Suiker
enkele	blaadjes	Gelatine
200	g	Koekjes

Bereiding

1. Week de gelatineblaadjes in koud water. Laat de citroengras en citroenverbena op een zacht vuurtje trekken in de room samen met de suiker. Voeg de geweekte en uitgeknepen gelatineblaadjes toe en meng goed.
2. Doe deze mengeling bij de yoghurt en meng goed door. Verdeel dit over 4 glazen.
3. Verwarm een over voor op 160 graden, maal de koekjes fijn en meng hieronder de malse boter. Doe het mengsel op een bakplaat met bakpapier en bak af gedurende een 20-tal minuutjes. Brokkel de crumble fijn eens deze is afgekoeld.
4. Doe de crumble op de panna cotta en werk af met rood fruit en citroenverbena.